



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002819 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 25 Mar 2019 alle ore 15:24**

**da STEFANIA MATARESE**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della stagione: Estate**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice**

## Notti magiche

Il piatto ha come protagonista l'estate italiana. L'estate delle notti magiche che vorremmo durassero per sempre. Un cielo di granita alla menta fa da sfondo a nuvole di gelatina di pomodori ciliegini e stelle di panna cotta. Al centro la luna piena di panna cotta si lascia andare a un sorriso sornione di confettura di pomodori ciliegini. Il tutto bagnato da una ristoratrice pioggia di cioccolato fondente.

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 4 persone

Confettura di pomodori ciliegini  
300 g di pomodori ciliegini in conserva sgocciolati  
160 g di zucchero  
scorza di mezzo limone  
n. 1 spicchio di limone spremuto  
n. 1 baccello di vaniglia

Gelatina liquida di pomodorini ciliegini  
600 g di pomodorini in conserva sgocciolati  
320 g di zucchero  
1/2 limone spremuto  
la scorza di un limone  
n. 3 fogli di gelatina  
40 ml di vino bianco

Sciroppo alla menta per la granita  
250 g di zucchero  
250 ml di acqua  
40 g di foglie di menta (senza rametti)  
la scorza di un limone  
n. 24 cubetti di ghiaccio per la granita

Panna cotta  
500 ml di panna fresca  
n. 4 fogli di gelatina  
80 g di zucchero  
n. 1 baccello di vaniglia

40 g di cioccolato fondente 70% (tavoletta da grattugiare a scaglie)

### Prodotti utilizzati

La bacca di vaniglia e i fogli di gelatina sono di "Pane degli Angeli", la panna è "Unes".

### Strumenti di cottura

3 padelle antiaderenti; mestoli in legno; colino a maglia fine; stampini a forma di stella; vaschette in alluminio monodose per la panna cotta.

### **Preparazione**

Questo è un dolce che richiede un po' di tempo per le varie preparazioni, alcune delle quali devono restare a riposo tra un passaggio e l'altro: per questo ho indicato 24 ore.

La confettura e la gelatina di pomodori ciliegini in conserva: lavate molto bene tutti i 900 grammi di pomodori in conserva in modo da togliere il grosso del retrogusto di sale. A questo punto metteteli a mantecare in una ciotola capiente con lo zucchero (160 + 330 grammi) e il succo di limone (1 spicchio più l'altra metà). Mescolate bene, coprite bene con una stagnola e lasciate in frigorifero.

Prendete un terzo del preparato che avete lasciato in frigorifero tutta notte e mettetelo in padella con la scorza di mezzo limone, i semi della bacca di vaniglia e la bacca intera. Accendete il fuoco (medio/lento) e, quando i pomodori saranno caramellati, toglieteli dal fuoco e passateli al minipimer. Una volta tritata, rimettete di nuovo la marmellata in padella (fuoco medio/lento) e fatela cuocere finché non sarà diventata densa. Mettetela in un contenitore di vetro con il tappo aperto finché non si sarà raffreddata, poi in frigorifero con il tappo chiuso.

La gelatina liquida: in una bacinella con acqua tiepida fate sciogliere 3 fogli di gelatina per circa 10 minuti. Quando saranno morbidi strizzateli, aggiungeteli ai 40 ml di vino in un pentolino e accendete il fuoco basso. Mescolate fino a quando avrete uno sciroppo, poi spegnete il fuoco e continuate a mescolare. Ora unite la gelatina agli altri due terzi del composto che avete lasciato in frigorifero tutta notte e mescolate con cura. Mettete la gelatina di frutta in frigorifero all'interno di un contenitore di vetro o di vaschette monodose in alluminio coperte. Lasciate riposare in frigorifero per circa 5 ore: il risultato finale sarà comunque abbastanza liquido per la bassa dosatura di gelatina.

Lo sciroppo alla menta: frullate le foglie di menta con metà dello zucchero (250 grammi). Nel frattempo mettetevi l'acqua (500 ml) e gli altri 250 grammi di zucchero in una pentola, accendete il fuoco e portate a ebollizione facendo sciogliere lo zucchero. Una volta che acqua e zucchero bollono, aggiungete il mix menta, zucchero e la scorza di un limone. Coprite e fate riposare per tutta la notte in frigorifero. Il giorno dopo passate il composto con un colino a maglie strette e raccogliete lo sciroppo in un unico contenitore. Conservate in frigorifero.

La panna cotta: in una bacinella con acqua tiepida fate sciogliere 4 fogli di gelatina per circa 10 minuti. Nel frattempo, in un pentolino, scaldate mescolando la panna con lo zucchero e aromatizzate il composto con le bacche di vaniglia. Una volta che la panna sarà calda, aggiungete i fogli di gelatina e mescolate finché tutto non sarà ben amalgamato. A questo punto versate il composto nelle vaschette monodose, copritele e lasciatele in frigorifero almeno cinque ore.

L'impiattamento: preparate già tutto per l'impiattamento, perché la granita si scioglie subito! Con uno stampino a forma di stella, create le stelline di panna cotta. Preparate un cucchiaino per la confettura e uno per la gelatina. Grattugiate a scaglie il cioccolato fondente. Mettete un coppapasta a forma di cerchio al centro del piatto. Ora tritate il ghiaccio con 8 cucchiaini di sciroppo alla menta. Mettete la granita nel coppapasta (circa un centimetro di altezza). Ora appoggiate la pannacotta sopra alla granita. Completate la panna cotta centrale con un paio di cucchiaini di confettura di pomodori. Intorno alla pannacotta fate cinque piccoli cerchi di gelatina liquida e sopra a tre di loro (il centrale e i due agli estremi) riponete le stelline di panna cotta. Spolverate il tutto con la pioggia di scaglie al cioccolato fondente.

### **Vino consigliato**

È possibile fare una granita alcolica con il Rum